

MENU

brood - gerookte boter	4
oester - mignonette - citroen (per 3)	12
oester - gerookte karnemelk - lavas (per 3)	12
viskoekje - sesam - karamel - gamba	9
makreel - leche de tigre - madame jeanette - granaatappel	8
biet - venkel - ricard - knoflook - yacon	9
langoustine - beenmerg - rabarber - bleekselderij	12
burrata - druif - lavendel - verjus - macadamia	13
aardpeer - koffie - walnoot - citroen	13
gamba - paprika escabeche - inktvisinkt - chorizo	17
witte asperge - mole - vlierbloesem - appel - pancetta	16
bospeen - zwarte knoflook - vadouvan - tabouleh - worteljus	16
ribeye - tuinboon - doperwt - bonenkruid - salsa verde	22
vis van de markt	-
chefs menu - selectie door chef Amadou (p/p)	56

SIDES

pommes fondantes	7
haricots verts - gezouten citroen	6

DESERTS

witte chocolade - sinaasappel - passievrucht	9
grapefruit - campari - amandel - hibiscus	10
kazen van Kef (per stuk)	3,5
chocolade truffel	2

MENU

brood - gerookte boter	4
oester - mignonette - citroen (per 3)	12
oester - gerookte karnemelk - lavas (per 3)	12
viskoekje - sesam - karamel - gamba	9
makreel - leche de tigre - madame jeanette - granaatappel	8
biet - venkel - ricard - knoflook - yacon	9
langoustine - beenmerg - rabarber - bleekselderij	12
burrata - druif - lavendel - verjus - macadamia	13
aardpeer - koffie - walnoot - citroen	13
gamba - paprika escabeche - inktvisinkt - chorizo	17
witte asperge - mole - vlierbloesem - appel - pancetta	16
bospeen - zwarte knoflook - vadouvan - tabouleh - worteljus	16
ribeye - tuinboon - doperwt - bonenkruid - salsa verde	22
vis van de markt	-
chefs menu - selectie door chef Amadou (p/p)	56

SIDES

pommes fondantes	7
haricots verts - gezouten citroen	6

DESERTS

witte chocolade - sinaasappel - passievrucht	9
grapefruit - campari - amandel - hibiscus	10
kazen van Kef (per stuk)	3,5
chocolade truffel	2